

NOUILLES SAUTEES

- Nouilles,
- Crevettes,
- Gingembre,
- Carottes,
- Oignons,
- Huile,
- Sauce de soja,
- Poivre,
- Sel,
- Sucre,
- Glutamate,
- 1 œuf.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole et retirer du feu.

Y plonger les nouilles. Lorsqu'elles commencent à se détendre, les placer dans de l'eau froide et un peu d'huile puis les égoutter.

Couper le haut des crevettes, les faire frire et réserver.

Emincer les oignons, les carottes et le gingembre.

Placer de l'huile dans un wok.

Y jeter l'œuf battu.

Ajouter les oignons, les carottes et le gingembre.

Remuer.

Ajouter 1 cuillère à café de sel, 1/4 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de glutamate, 1 cuillère à café de poivre, 3/4 cuillère à soupe de sauce soja.

Remuer.

Ajouter les crevettes.

Remuer.